Cool Cutter K

KCU 200

LASKA

www.laska.at

Cool Cutter
LASKA

DEUTSCH

LASKA Kutter KCU 200

Praxisbezogene Forschungs- und Entwicklungsarbeit sowie langjährige Erfahrung sind die Grundlagen der LASKA Kuttertechnologie.

Moderne Hochleistungsmaschinen für die industrielle Produktion sämtlicher Wurstsorten von höchster Qualität wie Rohwurst, Brühwurst, Kochwurst sowie Pasteten und Konserven. Fleisch, Geflügel und Fisch werden in kürzester Zeit in einem Arbeitsgang optimal zerkleinert.

Universal-Kutter

Durch optimale Abstimmung von Schnittgeschwindigkeiten, Schüsseldrehzahlen, Anzahl und Form der Messer sowie Form der Messerhaube, bieten LASKA Kutter wirtschaftlichste Technologien für die Verarbeitung von sowohl warmem, als auch gefrorenem Fleisch, vom groben Stück weg, ohne vorheriges Wolfen.

- Rohwursterzeugung: erstklassiger Schnitt und gleichmäßigste Körnung
- Feinbräterzeugung: stabile, bindige und homogene Bräte von bester Qualität, mit extremem Feinheitsgrad bei höchster Eiweißausbeute. Selbst rohe Schwarten können ohne Kolloid-Mühle in kürzester Zeit zu einer homogenen, stabilen Emulsion verarbeitet werden.

Ausgereifte Technik:

- selbsttragende Massivbauweise aus rostfreiem Edelstahl mit geschlossener Bodenplatte und spezieller Kühlluftführung des Hauptmotors
- Kutterschüssel massiv rostfrei
- robuster Antrieb mit verschleißarmen Spezial-Dichtungen
- präziser Schüsselrundlauf ermöglicht exakte Messereinstellung
- elegante Formgebung
- glatte, hochglanzpolierte Oberflächen für schnelle und leichte Reinigung – allen Hygiene-Anforderungen entsprechend
- unfallsichere Konstruktion – gemäß internationalen Arbeitsschutz-Vorschriften
- einfachste Bedienung
- servicefreundlich
- Elektroausrüstung in Feuchtraumausführung
- übersichtliches Schaltpult
- Folientastatur mit integrierter Klartext-Digital-Anzeige für Schneidgeschwindigkeit, Temperatur, Anzahl der Schüsselumdrehungen und Zeit
- automatische Abschaltung nach vorgewählter Zeit, Temperatur oder Schüsselumdrehungen
- robuste Spezialmotoren mit Motorschutz
- Mikroprozessorsteuerung mit automatischer Fehlerdiagnose – für erhöhte Betriebssicherheit und vereinfachte Wartung
- Schaltschrank mit Hauptschalter, eingebaut
- Maschinenfüße höhenverstellbar und schwingungsgedämpft
- Lieferung anschlußfertig, inklusive Zubehör und Betriebsanleitung

Messerkopf:

- rasch und leicht einsetzbare Messerkopf-Einheiten mit je 2 Messern, die für vibrationsfreien Lauf einfach ausgewuchtet werden können
- rasches Auswuchten auf separater Vorrichtung
- wahlweise bis zu 6 Messer einsetzbar
- festspannen des Messerkopfes durch handlichen Kraftschrauber
- bei Messerwechsel beste Zugänglichkeit zum Messerkopf

Messerhaube:

- optimale Anpassung an das Schnittgut
- gefederte Abdichtung

Schüsselantrieb:

- 2 Drehzahlen für optimale Produktanpassung
- Sanft-Rückschaltautomatik für ruckfreien Drehzahlwechsel schont den Antrieb

Mischgang:

- vor- und rückwärts stufenlos
- Schonendes Einmischen von Einlagestücken ins Brät
- Brätentlüftung, speziell nach hohen Messerdrehzahlen
- Beibehaltung von Korngröße und Konsistenz beim Entleervorgang

Brätauswerfer:

- für optimale Entleerung

Lärmschutzdeckel Plexiglas

Hydraulik-Betätigung von:

- Beschickung
- Brätauswerfer
- Messerhaube

Leiser Betrieb:

- extrem massive Ausführung des Maschinengehäuses
- komplett geschlossene Bauweise der Maschine
- zusätzliche Schallisolierung im Inneren der Maschine
- vibrationsarm durch auswuchtbaren Messerkopf
- geräuscharme Antriebstechnik

Energie-Einsparung:
niedrigste Betriebskosten durch modernste Antriebs- und Steuerungstechnik

Weitverzweigtes Servicenetz in allen Erdteilen
Weltweit bewährt im schwersten Dauerbetrieb

ENGLISH

LASKA Cutter KCU 200

LASKA cutter technology is founded on practical research and development, coupled with many years of experience.

Modern, high-capacity machines for the industrial production of all types of top-quality sausage, such as dry sausage, boiled sausage, cooked sausage, pâté and canned goods. Meat, poultry and fish are efficiently chopped in next to no time in one operation.

Universal Cutters

Due to excellent coordination of the cutting speeds, bowl speeds, number and form of the knives, as well as the knife hood form, LASKA cutters offer economic technology for the processing of both warm and frozen large pieces of meat, without premincing.

- Dry sausage production: top-quality cut and perfectly even texture
- Fine emulsion production: stable, cohesive and homogenous top-quality emulsions, extremely fine and with a very high protein extraction. Even raw rinds can be processed quickly without using a colloid mill to an homogenous, stable emulsion.

Perfected Engineering:

- self-supporting, solid construction of stainless steel with closed base plate and special cold air flow of the main motor
- solid stainless steel cutter bowl
- robust drive with wear-resistant special seals
- precise bowl rotation enables exact knife adjustment
- elegant form
- smooth, glossy surfaces enabling quick and easy cleaning and complying with international hygiene regulations
- accident-proof construction complying with international work safety regulations
- simplest operation
- easy to service
- electric equipment protected against moisture
- clearly-arranged switchboard
- finger touch control panel with digital display of cutting speed, temperature, bowl revolutions and time
- automatic switch off after preselected time, temperature or bowl revolution are reached
- robust special motors with motor protection
- microprocessor control with automatic fault diagnosis – for increased operational safety and simplified maintenance
- stainless switch box with main switch, built into machine-housing
- height-adjustable, vibration-absorbing feet
- delivered ready to connect with accessories and an operation manual

Knife head:

- quick and easy to insert knife head units, each with 2 knives which can simultaneously be adjusted and, for vibration-free running, simply balanced
- quick balancing with separate device
- depending on requirement, up to 6 knives can be inserted
- firm tightening of the knife head with easy to use power tool
- easy accessibility to the knife head when changing knives

Knife hood:

- enables perfect adaptation to the product to be cut
- spring loaded seal

Bowl drive:

- 2 speeds for perfect product adaptation
- smooth, automatic switch down for jolt-free speed change protects drive

Mixing gear:

- gentle mixing of chunks into the emulsion
- de-aeration of emulsion, especially after high knife speeds
- retention of granulation size and consistency when unloading

Emulsion unloader:

- unloader disc for excellent emptying

Noise protection lid plexiglass

Hydraulic operation of:

- loading device
- emulsion unloader
- knife hood

Quiet operation:

- extremely solid design of machine housing
- completely closed machine construction
- additional sound insulation inside the machine
- low vibration level due to balanceable knife head
- low-noise drive system

Energy saving:
low operation costs due to modern drive and control system

Maintenance:

- motors and drive elements freely accessible
- microprocessor control with automatic fault diagnosis for increased operational safety and simplified maintenance

Extensive international service network
Proven worldwide, even in toughest continuous operation

FRANÇAIS

LASKA Cutter KCU 200

La technologie des cutters LASKA repose sur les travaux de recherche et de développement axés sur la vie professionnelle ainsi que sur notre longue expérience.

Machines modernes et à grand rendement pour la production industrielle de toutes sortes de charcuteries de qualité supérieure, comme par exemple : saucissons secs, saucisses échaudées, saucisses cuites, pâtés et conserves. Aussi bien la viande que la volaille et le poisson vont être coupés en un temps reccord.

Cutters universales

Grâce à l'adaptation optimale des vitesses de coupe avec le nombre et la forme de couteaux ainsi que de celle du capot des couteaux et les vitesses de la cuve, les cutters LASKA offrent les technologies les plus économiques pour le traitement aussi bien de la viande fraîche que de la viande congelée.

- Fabrication de saucissons secs : coupe remarquable et granulation uniforme
- Fabrication de pâtés fines : pâtés stables, bien liées et homogènes, de qualité supérieure, avec degré de finesse extrêmement élevé et grand rendement d'albumine. Même les couennes peuvent être transformées en un temps reccord en une émulsion homogène et stable sans l'utilisation préalable d'un moulin.

Technique avancée :

- Construction massive autoportante, en acier inoxydable, avec plaque de base fermée et conduite spéciale de l'air de refroidissement du moteur principal
- Cuve de cutter en acier inoxydable
- Entraînement robuste, avec joints spéciaux, de faible usure
- Rotation précise de la cuve grâce au grand diamètre du palier permettant par là un réglage exact des couteaux
- Ligne élégante
- Surfaces lisses, sans jointures et finement polies, permettant un nettoyage rapide et simple
- Construction préventive contre les accidents : conforme aux prescriptions internationales de la protection du travail
- Manipulation des plus simples
- De service agréable
- Equipement électrique en exécution hydrófuge
- Pupitre de commande bien exposé
- Tableau de commande à touches, avec display intégré pour vitesse de coupe, température, nombre de tours de cuve, temps
- Arrêt automatique après avoir atteint le temps, température ou le nombre de tours de cuve sélectionnés
- Moteurs spéciaux robustes avec protection du moteur
- Commande par micro-processeur avec détecteur de défauts automatique permettant une plus grande sécurité de service et facilitant l'entretien
- Armoire de commande integrée, avec interrupteur principal
- Pieds de la machine, à hauteur réglable, amortissant les vibrations
- Livrables en ordre de marche avec accessoires normaux et manuel d'entretien

Tête porte-couteaux :

- Unités de tête porte-couteaux, à montage simple et rapide, comprenant chacune 2 couteaux que l'on peut régler simultanément sur continu et à équilibrage facile permettant ainsi une marche sans vibrations
- Équilibrage rapide au moyen d'un dispositif séparé
- Livrables au choix jusqu'à 6 couteaux
- Blocage de la tête porte-couteaux à l'aide d'une visseuse pratique
- D'acces facile à la tête portecouteaux quand on veut changer ces derniers

Capot des couteaux :

- adaptation optimale au produit à couper
- étanchement à ressort

Actionnement de la cuve :

- 2 vitesses pour une adaptation optimale aux produits
- Retrogradation automatique en douceur permettant de changer de vitesse sans à-coups, ménageant ainsi l'entraînement

Vitesse lente :

- Variables en continu avant / arrière
- Permet de mélanger délicatement des morceaux dans la pâté
- Aération spéciale après de grandes vitesses de couteaux
- Conservation de la grandeur des grains et de la consistance au cours du cycle de vidage

Vide-cuve :

- permettant un vidage optimal

Couvercle anti-bruit : Plexi

Actionnement hydraulique pour:

- Chargement
- Vide-cuve
- Capot des couteaux

Travail silencieux :

- Exécution extrêmement massive du bâti de la machine
- Construction complètement fermée de la machine
- Isolation contre le bruit supplémentair à l'intérieur de la machine
- Peu de vibrations grâce à l'équilibrage de la tête porte-couteaux
- Technique silencieuse de l'entraînement

Économie d'énergie :

- Frais généraux très faibles grâce à une technique de l'entraînement et de la commande des plus modernes

Service après-vente, à grand rayonnement, sur tous les continents

Eprouvés dans le monde entier même en service continu le plus dur

ESPAÑOL

LASKA Cutter KCU 200

La tecnología de los cutters LASKA se basa en el trabajo de investigación y desarrollo, acompañada de muchos años de experiencia.

Máquinas modernas y de alto rendimiento para la fabricación industrial de todo tipo de embutidos de alta calidad como: embutidos crudos, hervidos y cocidos, pasteles y conservas, para la trituración óptima y rápida en una sola operación de trabajo

Cutters universales

Por la coordinación de las velocidades de corte y del plato, número y forma de las cuchillas así como la forma de la cubierta portacuchillas, los cutters LASKA ofrecen técnologías más económicas para el tratamiento no sólo de la carne fresca, sino también de la carne congelada sin picado previo.

- Fabricación de embutidos crudos: corte óptimo y granulación más uniforme
- Fabricación de pasta fina: pastas estables, cohesivas y homogéneas de alta calidad, extremadamente finas y con un alto rendimiento de albúmina. Aún cortezas crudas pueden ser procesadas en corto tiempo en una emulsión homogénea sin la utilización de un molino coloidal.

Técnica madurada:

- Construcción maciza y autoportante de acero inoxidable con placa de base cerrada y conducto especial de aire refrigerado del motor principal
- Plato de cutter de acero inoxidable macizo
- Accionamiento robusto con juntas especiales de poco desgaste
- Rotación precisa del plato lo que facilita un ajuste exacto de las cuchillas
- Diseño elegante
- Superficies lisas, sin junturas, finamente pulimentadas que permiten una limpieza rápida y sencilla: conforme a las prescripciones internacionales de higiene
- Construcción preventiva contra accidentes: conforme a las prescripciones internacionales de la protección del trabajo
- De manejo muy fácil
- De servicio agradable
- Equipo eléctrico de ejecución hidrófuga
- Pupitre de mando expuesto claramente
- Placa con pulsadores llanos y display integrado para la velocidad de corte, la temperatura, el número de giros del plato y el tiempo
- Paro automático: cuando se alcanza el tiempo o la cantidad de giros del plato seleccionados
- Motores especiales y robustos con protección del motor
- Mando por microprocesador con localización automática de fallas que permite una mayor seguridad de servicio y un mantenimiento más sencillo
- Armario de distribución incorporado inoxidable, con interruptor principal
- Patas de la máquina de altura ajustable y de oscilación amortiguada
- Se suministran listas para la puesta en marcha con accesorios y manual de uso incluidos

Cabezal portacuchillas:

- Unidades del cabezal portacuchillas de montaje muy rápido y sencillo que constan de 2 cuchillas ajustándose simultáneamente de modo continuo y de balanceo muy sencillo
- Balanceo rápido por medio de un dispositivo separado
- Es posible montar hasta 6 cuchillas, según se desee
- Fijación del cabezal portacuchilas por medio de una llave
- Fácil acceso al cabezal de cuchillas al cambiar las cuchillas

Cubierta de cuchillas

- Adaptación óptima a los productos de corte, junta elástica

Accionamiento del plato:

- 2 velocidades para una adaptación óptima a los productos
- Retrogradación suave que permite cambiar la velocidad sin golpes, protegiendo el accionamento

Velocidad de mezcla:

- Mezcla cuidadosa de trozos en la pasta
- Aireación especial de la pasta en caso de altas velocidades
- Conservación del tamaño de los granos y de la consistencia durante el ciclo de vaciado
- Hacia adelante y hacia atrás

Descargador:

- Disco del descargador para un vaciado óptimo

Tapa antisonido Plexi

Accionamiento hidráulico de:

- Cargador
- Descargador
- Cubierta de cuchillas

Trabajo silencioso:

- Diseño extremadamente macizo de la estructura de la máquina
- Construcción completamente cerrada de la máquina
- Sistema adicional de aislamiento en la parte interior de la máquina
- Nivel de vibración bajo debido al cabezal de cuchillas balanceable
- Técnica silenciosa del accionamiento

Ahorro de energía:
Su técnica moderna de mando y de accionamiento permite el ahorro de gastos de mantenimiento

Mantenimiento:

- Acceso libre hasta los motores y los elementos de accionamiento
- Mando por microprocesador con localización automática para las fallas que permite una seguridad elevada de servicio y facilita el mantenimiento

ITALIANO

LASKA Cutter KCU 200

La tecnologia dei cutter Laska si base sul lavoro di ricerca e di sviluppo cosi come sulla vita professionale e sulla nostra lunga esperienza.

Macchine moderne di alto rendimento, per la produzione industriale di tutti i tipi di salumi di altissima qualità come salami, salumi crudi e cotti, würstel, pâtè e conserve.
Pollame, pesce, e carne vengono tritati rapidissimi e perfetti in un unico processo di lavoro.

Cutter universale

Grazie all'adattamento ottimale delle velocità di taglio, di numero e di forma dei coltelli così come quelle del coperchio dei coltelli, i cutter Laska offrono la tecnologia più economica per trittare bene sia la carne fresca che la carne congelata

- Fabbricazione di salumi crudi: taglio ottimale e granulazione uniforme
- Fabbricazione di paste fini: Pasta stabile, ben legata e omogenea di qualità superiore con grado di finezza estremamente elevato e grande rendimento d'albumina. Anche le cotenne crude possono essere trasformate in poco tempo in un'emulsione stabile e omogenea senza l'utilizzazione di un mulino „coloid"

Tecnologia superiore:

- Costruzione massiccia autoportante di acciaio inox, chiusa anche di sotto con ventilazione speciale del motore principale
- Vasca del cutter inox massiccio
- Azionamento robusto con guarnizioni speciali di basso logoramento
- La rotazione precisa della vasca permette una regolazione esatta dei coltelli.
- Linea elegante della macchina
- Superficie liscia e lucidata a specchio senza connessure per una pulizia facile e veloce, con forme alle prescrizioni igieniche internazionali.
- Costruzione preventiva contro incidenti conforme alle prescrizioni internazionali
- Impiego semplicissimo della macchina
- Servizio gradevole
- Sistema elettrico adatto per ambienti umidi
- Quadro d'operazione ben visibile
- Quadro d'operazione a tasti con display integrato per indicazione velocità di taglio, temperatura, numero di giri della vasca e tempo
- Stop automatico secondo programmazione del tempo, della temperatura o dei giri della vasca
- Motori speciali e robusti con interruttore di sicurezza
- Comando con microprocessori con localizzazione automatica degli errori per un lavoro più sicuro e una manutenzione più semplice.
- Armadio di distribuzione inox incorporato con interruttore principale
- Piedi della macchina ad altezza regolabile e amortizzanti le vibrazioni
- Consegna pronta per il montaggio inclusi accessori e istruzioni per l'uso

Testa portacoltelli

- Unità di testa portacoltelli di montaggio rapido e facile ad ogni volta 2 coltelli che possono essere bilanciati per un giro senza vibrazioni
- Bilanciamento rapido per mezzo di un dispositivo a parte
- A scelta montabile fino a 6 coltelli
- Fissaggio della testa portacoltel li per mezzo di un avvitatore manuale
- In caso di cambio dei coltelli ottimale accessione alla testa portacoltelli

Coperchio dei coltelli adattamento ottimale ai prodotti di taglio, giunta elastica

Azionamento della vasca

- 2 velocità a regolazione senza gradazione programmabili liberamente per un adattamento ottimale ai prodotti
- Retrogradazione automatica e dolce che permette di cambiare la velocità senza colpi protegge l'azionamento

Mescolazione
In avanti ed in dietro

- Permette di mescolare delicatamente i pezzi nella pasta
- Aerazione speciale della pasta in caso di alte velocità
- Conservazione della grandezza dei grani e della consistenza durante il ciclo di svuotamento

Scaricatore

- Disco scaricatore che permette uno svuotamento ottimale.

Coperchio antirumore plexi

Azionamento idraulico di

- Caricatore
- Scaricatore
- Copertura dei coltelli

Lavoro a basso livello di rumore

- Esecuzione estremamente massiccia del corpo della macchina
- Costruzione completamente chiusa della macchina
- Isolazione addizionale della macchina
- Testa portacoltelli bilanciata per evitare vibrazioni
- Azionamento a basso livello di rumori

Risparmio di energia

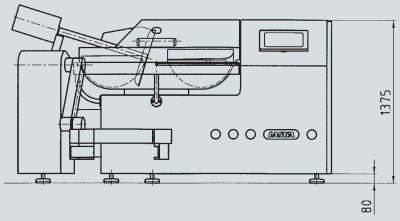
- Costi d´esercizio molto bassi a causa della tecnologia modernissima di azionamento e comando

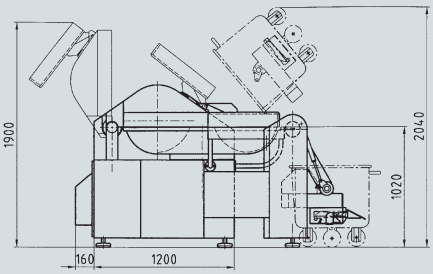
Manutenzione:

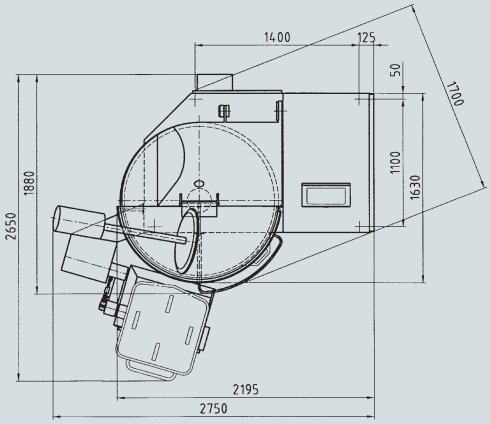
- Libero accesso ai motori e elementi d´azionamento
- Comando con microprocessori con localizzazione automatica degli errori per un lavoro più sicuro e una manutenzione più semplice

Rete di assistenza tecnica in tutti i continenti

LASKA KCU 200 *Cool Cutter*







Technische Daten
Technical Data
Datos técnicos
Dati tecnici
Données techniques

Type/Type/Tipo/Tipo/Type	KCU 200
Motorleistung Motor rating Potencia del motor Potenza del motore Puissance du moteur	max. 90 KW
Messerwellendrehzahl Knife shaft speed Velocidad del eje de cuchillas Velocità albero portacoltelli Vitesse de couteaux	stufenlos, 0-4800 1/min., 4 programmierbare Fixdrehzahlen infinitely variable, 0-4800 1/min., 4 programmable fixed speeds inf. variables, 0-4800 1/min., 4 velocidades fijas programables vel. continua, 0-4800 1/min, 4 velocità programmabili e fissabili vitesse en continu, 0-4800 1/min., 4 vitesses programmables
Messerkopf inkl. 6 Messer, Messerwellenbremse Knife head incl. 6 knives, knife shaft brake Cabezal portacuchillas incl. 6 cuchillas, freno del eje de cuchillas Testa portacoltelli incl. 6 coltelli, freno albero portacoltelli Tête porte-couteaux incl. 6 couteaux, frein arbre porte-couteaux	
Mischgang Mixing speed Velocidad de mezcla Velocità di mescolazione Vitesse lente	stufenlos regelbar, vor/rückwärts infinitely variable, forward/reverse infinitamente variable, hacia adelante/atrás velocità regolabile continua, in avanti e in dietro vitesse en continu, avant et arrière
Schüsselinhalt Bowl capacity Capacidad del plato Capacità della vasca Contenu de la cuve	200 Liter 200 liters 200 litros 200 litri 200 litres
2 Schüsseldrehzahlen 2 Bowl speeds 2 Velocidades del plato 2 Velocità della vasca 2 Vitesses de la cuve	7/14 1/min.
Zusatzeinrichtungen Optional equipment Equipo adicional Dispositivi addizionali Équipement supplementaire	Auswerfer, Beschickung, Wasserdosierung Unloader, loader, water dosing Descargador, cargador, dosificación de agua Caricatore, scaricatore, dosatore d`acqua Vide-cuve, chargeur, doseur d'eau
Gewicht/Weight/Peso/Peso	2840 kg

Angaben und Maße unverbindlich - Änderungen vorbehalten / We reserve the right to make alterations to data and measurements without prior notice / Datos y medidas sin compromiso - nos reservamos el derecho de introducir modificaciones / Dati e dimensioni non vincolante - cambiamenti riservati / Données et dimensions sans engagement de notre part, sous réserve de modifications

MASCHINENFABRIK LASKA Gesellschaft m.b.H.
Makartstraße 60
A-4050 Traun-Austria
Tel. +43 (72 29) 606-0
Fax +43 (72 29) 606-400
e-mail: laska@laska.at
www.laska.at

Beste Technik für Ihr Fleisch